



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mûtevazî Lezzetler® Mutluluklar Diler

İFTAR BUKLESİ



1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon
Üzeri için:
1 çorba kaşığı hindistancevizi

- # Öncelikle su ve şeker bir taşım kaynatılır, limon eklenir. 10 dakika sonra ateşten alınır.
- # Yoğurma kabına yumurta, yoğurt, eritilmiş tereyağı, sıvıyağ, pudra şekeri ve tuz eklenir. Çatalla iyice çırpılır.
- # Sonra unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır 10 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 4 eşit parçaya ayrılır.
- # Her hamur merdane yardımıyla servis tabağı kadar açılır.
- # Zigzag ruletle, sigara böreğinin yufkasını keser gibi 8 üçgen parçaya kesilir.
- # Kesilen hamurun geniş kenarından ince kısmına doğru boş bir rulo yapılır.
- # Diğer hamurlarda aynı şekilde hazırlanır. (Toplam 32 bukle elde edilir:)
- # Bukleler yağsız tepsiye dizilir. 185 derece ılık fırına verilir. 30 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat dinlendirilir.
- # Servis sırasında üzerine hindistancevizi serpilir.

Not: Bu tatlıda iç kullanılmadığı için özellikle tereyağı kullanılması önerilir.